

Speiseplan

| Woche 4/2025 | Montag 20.01.2025 | Dienstag 21.01.2025 | Mittwoch 22.01.2025 | Donnerstag 23.01.2025 | Freitag 24.01.2025 |
|---|---|---|--|--|---|
| Menü 1 3,85 € | Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch c,c3,g,h,i,13, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirsch-Grütze | Putenrollbraten b,c,c1,h,i,08, Karotten-Kohlrabigemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst | Vollkornnudeln c,c1, Thunfischbolognese mit Papr. und Tomate c,c1,f,h, Pudding b,08 | gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Wurzelpfanne(Steckrübe,Pastinake,Karotte b,h,08, Reismix, Obst | Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Quarkkeulchen a,b,c,c1,08, Apfelragout |
| Menü 2 Vegetarisch 3,85 € | Kartoffelrahmsuppe mit Lauch b,h,i,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirsch-Grütze | Gekochtes Ei a, Senf-Dillsauce b,h,i,08, Karotten-Kohlrabigemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst | bunteTortellini mit Ricotta-Spinatfüllung a,b,c1,08, Tomaten - Basilikumsauce c1, Pudding b,08 | Vegetarische Klopse a,c,g,h, Petersiliensauce 08, Wurzelpfanne(Steckrübe,Pastinake,Karotte b,h,08, Reismix, Obst | Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Spinatknödel a,b,c,c1,08, Gemüse- Käsesauce b,c,c1,h,i,08 |
| Sonderkost | | | | | |
| Obst | | Obst Gemüse Korb | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE